

Mit den beiden Methoden, deren Leistungsfähigkeit bekannt war, ist kein Piezoeffekt nachweisbar. Die Versuche von HETTICH und STEINMETZ¹ und MASON und OWSTON² geben dasselbe Ergebnis. Dagegen haben sich die Resultate von ROSSMANN³ nicht bestätigt, wiewohl der von ihm behaupteten Existenz von elektrischen Zwillingen Aufmerksamkeit geschenkt worden war und teils seine eigene Versuchsführung⁴ reproduziert wurde. Aus ROSSMANNS zahlenmässiger Angabe für den Piezomodul (Effekt 10mal grösser als Turmalin in der Methode von BERGMANN) würde sich eine elektromechanische Kopplung vom unwahrscheinlich hohen Wert 0,1 ergeben. Aus diesem Ergebnis darf noch nicht ohne weiteres gefolgert werden, dass Eis eine nichtpolare Struktur hätte, indem nämlich eine äusserst kleine Kopplung auf Grund der sehr lockeren Struktur des Eises möglich ist.

S. STEINEMANN

Eidg. Institut für Schnee- und Lawinenforschung, Weissfluhjoch-Davos, den 10. Februar 1953.

Summary

Piezoelectricity of ice was investigated by two methods whose sensitivity was determined separately. No effect has been found. An electromechanical coupling of 10^{-3} or a corresponding piezoelectric modulus of 1.5×10^{-9} (stat. clbs. dyn $^{-1}$) would have been the lower limit for detecting piezoelectricity. Special attention was given to the selection of homogeneous crystals for these tests.

¹ A. HETTICH und H. STEINMETZ, Z. Phys. 76, 700 (1932).

² B. J. MASON und P. G. OWSTON, Phil. Mag. 43, 1911 (1952).

³ F. ROSSMANN, Exper. 6, 182 (1950).

⁴ Mitteilung von F. ROSSMANN und F. JONA, Phys. Inst. ETH, Zürich (April 1952).

Amongst the plants examined, the following families were found to have a high content of triterpenoids: Caprifoliaceae, Scrophulariaceae, Apocynaceae, Gentianaceae, Oleaceae, Pilaraceae, Ericaceae, Araliaceae, Cornaceae, Myrtaceae, Eleagnaceae, Thymelaeaceae, Theaceae, Ulmaceae, Aquifoliaceae, Rosaceae, Trochodendraceae, Betulaceae, Myricaceae. We also found that melissyl alcohol is widely distributed, accompanying the triterpenoids. Since the cuticle of the leaves of *Ilex latifolia* R. Br. was the thickest among the hundreds of plants examined, these leaves were boiled with 60% zinc chloride solution acidified with hydrochloric acid and washed with water. Finally, the cuticle was peeled off. We obtained the following analytical data of the cuticle:

Part soluble in methanol and carbon tetrachloride	29.0 %
Part saponifiable by 5% methanolic caustic potash	24.6 %
Cellulose, uronides, lignin, etc.	60.4 %
Ash	6.0 %
Total	100 %

The results of analysis in detail are:

Ursolic acid	0.68 %
Melissyl alcohol.	0.32 %
Lignin ¹	38.0 %
Cellulose.	10.2 %
Resene	10.2 %
Fatty acid	12.0 %
Polymer of fatty acid ²	11.0 %
Uronide ³	2.0 %
Glycerol ⁴	trace

The similarity of the results to those obtained with the cork of *Quercus Suber*⁵ is noteworthy.

TATSUO KARIYINE and YÔHEI HASHIMOTO

Institute of Pharmacy, Faculty of Medicine, University of Kyoto, Japan, and Institute of Phytochemistry, Kobe College of Pharmacy, Kobe, Japan, January 10, 1953.

Zusammenfassung

Die Tatsache, dass Triterpenoid ein allgemeiner und wichtiger Bestandteil der pflanzlichen Kutikula sein muss, wurde nachgewiesen.

¹ Only 1.5% of methoxy group could be estimated.

² On acidifying the saponified liquid, there separated at once a solid, insoluble in any solvent, which became a black hard mass upon drying.

³ Estimated by LEFÈVRE's method. In addition glucose and the derived glucosazone were found to exist by paper chromatography, using the solvent, Collidine: Phenol: Acetic acid: Water = 4:2:3:1.

⁴ Detected by the method of F. FEIGL: « Qualitative Analyse mit Hilfe von Tüpfelreaktionen ».

⁵ H. E. FIERZ-DAVID, Exper. 1, 160 (1945). — DRAKE, J. Amer. Chem. Soc. 57, 1570 (1935).

Swollen Starch Grains and Osmotic Cells

Surveying the status of starch chemistry, MEYER¹ simply states that "the swollen starch grains behave like little osmotic cells which shrink in a hypertonic

¹ B. LEE and J. PRIESTLEY, Anal. Bot. 38, 525 (1924); 39, 755 (1925).

² V. LEGG and R. WHEELER, J. Chem. Soc. 1929, 2444.

¹ K. H. MEYER and G. C. GIBBONS, Adv. Enzymol. 12, 341 (1951). — K. H. MEYER, Exper. 8, 405 (1952).